

Kokki

Hotelli-, ravintola- ja catering-alan perustutkinto



Kokki

Hotelli-, ravintola- ja catering-alan perustutkinto



Hotelli-, ravintola- ja catering-alan perustutkinnon suorittaneella on monipuolista alan perusosaamista. Hän palvelee koti- ja ulkomaisia asiakkaita ja pystyy toimimaan eri liikeyhteisöissä ja toimipaikoissa majoitus- ja ravitsemis- palvelutehtävissä. Kokin työtehtävät ovat monipuolisia ja työ edellyttää joustavuutta sekä kykyä sopeutua nopeasti vaihtuviin tilanteisiin. Kyseessä on kansainvälinen ala, jolla edellytetään ammattisanaston hallintaa vieraili kielillä sekä eri kulttuurien tuntemusta. Hae Hyriaan, meiltä saat enemmän osaamista!

Kokin koulutusohjelma

Kokki tuntee elintarvikkeet ja raaka-aineet, valmistaa maukasta, ravitsevaa ja terveellistä ruokaa. Perustutkinnon suorittanut toimii työssään asiakaslähtöisesti, kannattavasti, arvostaa suomalaista ruoka- ja tapakulttuuria sekä huolehtii asiakkaiden tyytyväisyydestä. **Koulutusta toteutetaan myös yo-pohjaisena.**

Lue lisää tutkinnon rakenteesta: www.hyria.fi/kokki.

Mahdollisuus kaksoistutkintoon

Opiskelija voi halutessaan valita kokonaisia jaksoja lukiosta tai muista Hyrian yksiköistä osaksi tutkintoaan ja suorittaa ammatillisen perustutkinnon lisäksi ylioppilastutkinnon. Kaksoistutkintoa suoritettaessa kokonaisopintoaika pidentyy yleensä 6–12 kuukaudella.

Työpaikat

Alan työpaikkoja ovat ravintolat, henkilöstöravintolat, kahvilat, juhlapalveluyritykset sekä suurtalousalan toimipaikat. Osavien ammattilaisten työllistymisnäkymät ovat hyvät.

Jatko-opinnot

Perustutkinto antaa jatko-opintokelpoisuuden ammattikorkeakouluihin ja yliopistoihin.

Allalla on mm. hotelli-, ravintola- ja suurtalousesimiehen erikoisammattitutkinto.

Koulutuspaikka

Hyria Hyvinkää, Karankatu 3–5
Hyria Riihimäki, Sakonkatu 1

Haku, aloituspaikat ja sisäänpääsypisteet

Katso lisää www.hyria.fi/kokki.

Lisätietoja

opinto-ohjaajat@hyria.fi
puh. (019) 778 3000

www.hyria.fi

hyria.fi